



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ / YALOVA

DR. YASIN ÖZDEMİR

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Namık Kemal Üniversitesi
2007-2011 Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans Trakya Üniversitesi
2005-2007 Gıda Mühendisliği

Lisans Ege Üniversitesi
1999-2004 Gıda Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce / KPDS 80

İŞ TECRÜBESİ

2007-... Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma
Enstitüsü -Yalova

2009-2009 Akdeniz Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü
(MAICH)- Hanya, Yunanistan

2004-2007 Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Yalova İl
Müdürlüğü - Yalova

2004-2004 Yüksel Toplu Yemek Üretim Sanayi - İstanbul

HAKKIMDA

1982 yılında İstanbul'da doğmuştur. 2004 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden derece ile mezun olmuştur.

Yeni gıda işleme teknolojilerinin geliştirildiği projelere liderlik yapmıştır. Doğal kurutulmuş zeytin üretimi ve zeytin sucuğunun işlenmesi konusunda 3 tescilli patentin buluş sahibidir. 2015 yılında yenilikçi zeytin teknolojisi araştırma projeleri ile 1. Ulusal Zeytin Oscar Ödülüne layık görülmüştür.

Sofralık zeytin, tıbbi bitki, tıbbi mantar, zeytinyağı, ceviz, domates, bezelye vb ürünlerin işleme teknolojisi ve analizleri konusunda araştırmalar yapmaktadır.

İLETİŞİM

Süleyman Bey Mh., 77100 Merkez /
YALOVA

yasin.ozdemir@tarimorman.gov.tr

(0226) 814 25 20



DR. YASİN ÖZDEMİR

Gıda Mühendisi



PROJELER

Yürüttüğü Projeler

1. AristoilCapitalisation, Developing Stakeholder Capacities for High Quality Olive Oil Production Destekleyen Kurum: Avrupa Birliği Erasmus+; Görevi: Araştırmacı
2. Bazı Melez Zeytin Tiplerinin Sofralık Özelliklerinin Belirlenmesi (2015-2018) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
3. Organik Zeytin Ürünlerinin Geliştirilmesi (2014-2017) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
4. Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi (2017-2020) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
5. Bazı Çeşit ve Çeşit Adaylarına Ait Cevizlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Yeni Ceviz İçi Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi (2017-2019) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
6. Etilen ve CO₂ Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi (2017-2020) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
7. Organik Zeytin Yetiştiriciliğinde Bahçe Zemin Yönetimi (2016-2019) Destekleyen Kurum: TAGEM Görevi: Araştırmacı
8. Melezleme Yolu İle Yeni Zeytin Çeşitlerinin Elde Edilmesi-2 (2017-2021) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
9. Çocuklar Yesin diye zeytini kuruttuk Yaygınlaştırılması Projesi (2018-2020) Destekleyen Kurum: GTHB Eğitim Yayım ve Yayınlar Daire Başkanlığı; Görevi: Araştırmacı
10. Kurutma ile üretilen zeytinlerin üretiminin ve tüketiminin yaygınlaştırılması (2017-2019) Destekleyen Kurum: GTHB Eğitim Yayım ve Yayınlar Daire Başkanlığı; Görevi: Araştırmacı
11. Kurutma ile Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi (2014-2016) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
12. Sanayiye Uygun Taze Bezelye (Pisum sativum L.) Yarı Yol Materyalinin Oluşturulması (2016-2018) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
13. Zeytin ve Çocuk Projesi / Destekleyen:Uluslararası Zeytin Konseyi (2013-2014) Destekleyen Kurum: Uluslararası Zeytin Konseyi; Görevi: Proje Yürütücüsü
14. Güvey Fenerinde (Physalis peruviana) Tiplerinin Besin İçeriklerinin Belirlenerek Kurutmaya Uygunluğunun Araştırılması Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
15. Konvansiyonel Koşullarda Geliştirilen Bazı Sanayi Domatesi Hatlarının Organik Koşullara Uygunluklarının Belirlenmesi Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
16. Bazı Melez Zeytin Tiplerinin Yağ Özelliklerinin Belirlenmesi (2011-2014) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
17. Bazı melez zeytinlerin fizikokimyasal özelliklerinin ve starter kültür (*Lactobacillus plantarum*) ilaveli sofralık zeytin fermentasyonuna uygunluklarının belirlenmesi (2008-2011) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü

Devam Eden Projeler

1. Reishi Suşları Mantar ve Misellerinin Özellikleri ve Fonksiyonel Bileşen Ekstraksiyonu (2019- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
2. Ultrases Destekli Salamura ile Siyah Sofralık Zeytin Üretiminin Geliştirilmesi (2019- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
3. Innovative High Pressure Process To Increase The Preservation Of Ready-To-Eat Organic FOOD (2020- devam ediyor) Destekleyen Kurum: ERANET; Görevi: Araştırmacı
4. Kök Kültürü Yöntemi İle Ginseng, Tavşan Memesi Ve Censiyan Köklerinin Üretimi Ve Etken Madde İçeriklerinin Belirlenmesi (2021- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
5. Zeytin Doku Sertliğinin Yakın Kızıl Ötesi Spektroskopisi Kullanılarak Araştırılması (2019- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- 1 Ozdemir, Y., Yavas, H., Zengin, M., Akcay, M. E., Tangu, N. A., & Ercisli, S. (2021). Integrated Approach to Olive Oil Characteristics of Some Cultivar Candidates from Nutritional, Oxidative Stability and Sensory Perspective for Advanced Selection of Cross Breeding. *Erwerbs-Obstbau*, 63(2), 193-200.
- 2 Ozdemir Y, Kayahan S, Aktepe Tangu N, 2020. "Functional Characteristics of Olive Oils Obtained by Crossing of Ascolana with Karamurselsu, Tavsanyuregi and Uslu Cultivars". *Acta Scientific Agriculture* 4.10
- 3 Ozdemir Y, Kayahan S, Aktepe Tangu N, (2021). Some Fruit and Oil Characteristics of Ever Green Type Olive Cultivar Candidates (Le002 and Mt087). *J Agri Horti Res*, 4(2): 62-64.
- 4 Ozdemir, Y., Cam O.N., Kayahan S. (2021) "Artificial Intelligence in Food Safety Control". *Acta Scientific Computer Sciences* 3.7: 23-28
- 5 Ozdemir, Y., Ozturk, A., Tangu, N. A., Akcay, M. E., Ozyurt, U., & Ercisli, S. Determination of raw and processed black olive characteristics of six cultivars. *The Journal of Animal & Plant Sciences*, 30(6): 2020, 1567-1573
- 6 Ozdemir Y, Kayahan S, Erdogan SS, Ozyurt U (2020). Oil Content and Fatty Acid Composition of Seeds of Selected 13 Cherry Laurel Types. *J Nutr Res Food Sci* 1(03):1-6.
- 7 Ozdemir Y, Kayahan S, Keskinel O (2019) Effect of Plant Growth Regulators on Bitterness, Physical and Chemical Characters of Black Olives in Water. In *J Food Nutri: IJFN-114* (1):1-5.
- 8 Ozdemir Y, (2019) Evaluation of new food processing technologies from consumer perspective, *J Nutri Diet Probiotics* 2019, 2(2):1-3.
- 9 Ozdemir Y, Keskinel O (2019). Limiting Factors on Probiotic Table Olive Production, *Nutrition and Food Toxicology* 3.4: 710-712.
- 10 Ozdemir Y (2019). "What we eat? Or how we eat? Which is more important". *Nutrition and Food Toxicology* 3.4 (2019): 708-709.
- 11 Ozdemir Y, Özyurt U, 2018, Information and Preference of Consumers at Yalova/Turkey on Probiotic Table Olive, *J Nutri Diet Probiotics* 1(3): 180011
- 12 Ozdemir Y, Keskinel O, 2018, Wastewater of Table Olive Industry and its Pollution Effects, *Biomed J Sci & Tech Res*, DOI: 10.26717/BJSTR.2018.10.001986
- 13 Ozdemir Y, 2018. We Consume with Perceptions and Nutritionally Exhausted-1, *Nutrition and Food Toxicology*, 3 (4): 703-706.
- 14 Ozdemir Y, Kayahan S, Keskinel O. 2018. Assessment of bitterness reduction on green olive by using plant growth regulators, *Open Access Journal of Agricultural Research*, 3:1-5.
- 15 Ozdemir Y, Kayahan S, Utku S. Developing a system for walnut husking to reduce wastewater formation and its comparison with industrial husking system for environmental perspective. *J Food Technol Pres* 2018;2(2):22-27.
- 16 Özdemir Y. , Aktepe Tangu N , Öztürk A , Yavaş H. (2018). Some functional characteristics oils of hybrid olives obtained by Gemlik and Edincik Su crossing, *EUROASIA Natural Nutrition and Healthy Life* Submit 12-15 July 2018, Ankara, Turkey.
- 17 Ozdemir, Y., Tangu, N. A., Ozturk, A., Akcay, M. E., & Ercisli, S. (2018). Fruit characteristics of six candidate olive cultivars. *Folia Horticulturae*, 30(1), 169-177.
- 18 Ozdemir, Y., Aktepetangu, N., Kayahn, S., & Keskinel, O. (2018). Olive Characteristic Determination of Six Cultivar Candidates for Scratched Green Table Olive Production. *Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics*, 1: 1-5.
- 19 Ozdemir Y, Kayahan S, Ozturk O, Aktepe Tangu N and Keskinel O. (2018). Oil characteristics of high yield olive genotypes obtained by crossing of Belle D'espagne with Uslu and Karamurselsu cultivars, *Nutrition and Food Toxicology*, 3.2: 597-603.
- 20 Ozdemir Y, Yavas H, Ozyurt U, Kost RI, Keskinel O. (2018) Olive semidrying process: oleuropein degradation in relation to sensory bitterness, *Journal of Food Science and Nutrition* 1 (2):33-40.



DR. SEDA KAYAHAN

Kimya Mühendisi



■ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. S. Kayahan, D. Saloğlu, Y. Özdemir, Effect of Preparation Methods on the Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Artichoke Extracts, 3 rd International Eurasian Conference On Science, Engineering and Technology, 2021, Ankara,Turkey
2. Ozdemir Y, Ozkan M, Gunduz H. 2021. Total phenol content and antioxidant activity of bee pollen extracts from Yalova region, International Afghanistan Interdisciplinary Research Conference, (Mazar-i-Sharif, Afghanistan), Online, August 19, 2021
3. Ozdemir Y, Kayahan S, OZTURK A. 2021. Health claim olive oils and their nutraceuticals. 3rd International Conference on Nutaceuticals Agust 23-24 2021 Webinar, Online
4. Ozdemir Y, Kayahan S. 2021. Pharmacological Properties of Fullerene C60. International Conference of Food Nutrition & Dietetics, Agust 27 2021 (ISY) Live Conference on GoToMeeting.
5. S. Kayahan, D. Saloğlu, Y. Özdemir, Sensory and color characteristics of artichoke leaf mixed herbal tea, 3 rd International Eurasian Conference On Science, Engineering and Technology, 2021, Ankara,Turkey
6. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk. Subject assessment of postgraduate theses relating to olive leaf between 2000-2019 years in Turkey" (USA) 3rd Edition of "Webinar on Nutrition & Food Science" 12-13 July 2021.
7. S. Kayahan, Y. Özdemir, Y. Kaya. Herbal drog extraction used in phytotherapy, Online Summit on Plant Science and Agriculture PSA-2021, March 2021
8. Y. Özdemir, S.Kayahan, A. Öztürk. Health claim olive oils and their nutraceuticals. 3rd International Conference on Nutaceuticals Agust 23-24 2021 Webinar, Online
- A. Öztürk, Y. Ozdemir, S. Kayahan. Total phenolic content and antioxidant activity of aronia fruit of neo and viking cultivars cultivated in Yalova, The International 3. Halal and Healthy Food Congress, (2015)

■ ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

■ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel. Türkiye’de 2000-2019 yıllarındaki zeytinyağı teknolojisi, kalitesi ve analizleri ile ilgili lisansüstü tezlerde çalışılan konuların analizi, Bahçe (2021) 50(2): 149-153
2. Ozdemir Y, Gündüz H. 2021.Propolisin özellikleri ve koronavirüse karşı potansiyel etkileri, Catering Guide, 92: 54-57
3. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel. Tüketicinin ambalajlı ve ambalajsız sofralık zeytin satın alma tercihleri ve buna etki eden bazı faktörler. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 17 (2017) 41-50.
4. Y. Özdemir, S. Kayahan, Kurutma yöntemi ile sofralık tuzsuz zeytin üretimi, Agrotime, 25 (2017) 2147-7639.
5. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Zeytin 20 dakikada işlenecek, Türk Tarım, 240 (2017) 1303-2364.
6. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel, Tüketicilerin sofralık zeytin tercihinin belirlenmesi, Bahçe, 45 (2016) 1300-8943.
7. Y. Özdemir, N. Aktepe Tangu, M.A. Nebioğlu, S. Kayahan, Gemlik ve Edincik Su melezlemesi ile elde edilmiş zeytin tiplerinin yağ miktarlarının ve yağ asitleri kompozisyonlarının belirlenmesi, Zeytin Bilimi, 6 (2016) 41-47.
8. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel, Tüketicinin sofralık zeytin tercihlerinin belirlenmesi, Bahçe, 45 (2016) 11-19.
9. Y. Özdemir, S. Kayahan, M. Özkan, Ö. Keskinel, Kontrolsüz şartlar altında geleneksel yöntem ile hazırlanan zeytinlerin neden olduğu botulizm zehirlenmesinin incelenmesi, İtalya Vakası. Analiz, 35 (2016) 2146-6106.
10. Özdemir Y., Akçay M.E., Kurultay Ş. 2011. Physicochemical Changes during Maturation of Gemlik Olive, Bahçe Journal, 41:1-7.
11. Özdemir Y., Özkan M., Kurultay Ş. 2011., A general view to dual purpose (table and oil) olive variety candidates obtained by breeding programs. Bahçe Journal, 41:18-22.



▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Y. Ozdemir, Altınovanın Altın Gıdaları, Altınova Tıbbi Bitkiler Bahçesi, 2022, Yalova, Türkiye
2. Y. Özdemir, M. Kaplan, H. Gündüz, S. Kayahan, Yalova Kestane Balının Bazı Özellikleri ve Coğrafi İşaret Tescili, Yalova Araştırmaları Kongresi, 2021, Yalova Türkiye
3. Y. Özdemir, M Kaplan, H Gündüz, S Kayahan, Yalova propolisinin bazı özellikleri ve coğrafi işaret tescil süreci, Yalova Araştırmaları Kongresi, 2021, Yalova Türkiye
4. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Kivi pestili üretimi ve bazı duyuşsal ve renk özellikleri, Yalova Araştırmaları Kongresi, 2021, Yalova Türkiye
5. A. Ozturk, Y Ozdemir, S Kayahan, Aronya (*Aronia melanocarpa* eliot) meyvesi, ürünleri ve insan sağlığı üzerine potansiyel etkileri, Yalova Araştırmaları Kongresi, 2021, Yalova Türkiye
6. S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Öztürk, Z. Göksel, Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
7. S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Öztürk, Z. Göksel, Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, FARABİ VI. Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Zonguldak, Türkiye
8. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Etilen ve CO2 Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
9. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Bazı Çeşit ve Çeşit Adaylarına Ait Cevizlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Yeni Ceviz İçi Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
10. Y. Özdemir, M. K. Soylu, S. Kayahan, Reishi Suşları Mantar ve Misellerinin Özellikleri ve Fonksiyonel Bileşen Ekstraksiyonu, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
11. S. Kayahan, Y. Özdemir, Ceviz yağının oksidasyonu ve ürün kalitesine etkisi. 3. Ulusal Ceviz Sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2016, Bolu, Türkiye
12. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk. Ceviz Ağzı Alerjisi Ve Ceviz Seleksiyonunda Kullanım. 3. Ulusal Ceviz Sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2016, Bolu, Türkiye
13. A. Öztürk, S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Fidancı, Türkiye’de yeni bir üzüm: aronya türkiye’de yeni bir üzüm: Aronya (*Aronia melanocarpa*), Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016, Edirne, Türkiye

▪ **DİĞER YAYINLAR**

▪ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

1. Y. Ozdemir, Bazı melez zeytinlerin fizikokimyasal özelliklerinin ve starter kültür (*Lactobacillus plantarum*) ilaveli sofralık zeytin fermentasyonuna uygunluklarının belirlenmesi, 2011, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Doktora Tezi)
2. Y. Ozdemir, Orta Ölçekli Bir Çiğ Süt İşleme Tesisinde Üretim Verimliliğinin Belirlenmesi amacıyla Üretim Aşamalarındaki Isı ve Kütle Denklemlerinin Hesaplanması Üzerine Bir Araştırma Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yüksek Lisans Tezi)



DR. YASİN ÖZDEMİR

Gıda Mühendisi



▪ Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

1. Tüm Gıda Mühendisleri Derneği, Yüksek İstişare Kurulu Üyesi (2020-devam ediyor)
2. Bahçe Bitkileri Derneği (2009-Devam ediyor)
3. Bahçe Dergisi (2008- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
4. International Journal of Scientific Research in Science, Engineering and Technology (2018- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
5. Archives of Nutrition and Public Health (2018- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
6. Nutrition and Food Toxicology (2018- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
7. International Journal of Scientific Research in Science and Technology (2018- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
8. CPQ Microbiology (2018- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
9. Global Journal of Agricultural Research and Reviews (2017- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
10. International Journal of Food Engineering and Technology (2017- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
11. Clinical Journal of Nutrition and Dietetics (2017- devam ediyor), Yayın kurulu üyesi
12. World Food Science and Technology Congress, October 15-16, 2018 Greece, Athens, Bilim kurulu üyesi
13. Agri World 2018 - "11th World Congress on Plant Biotechnology and Agriculture", March 05-07, 2018 at Paris, France, Düzenleme kurulu üyesi
14. International Conference On Alzheimer's Disease & Dementia September 17-19,2018, Paris, France, Düzenleme kurulu üyesi
15. International Congress and Expo on Agriculture & Horticulture August 13-14, 2018 Amsterdam, Netherlands, Düzenleme kurulu üyesi
16. 3rd International Conference and Expo on Petrochemistry & Natural Resources, October 22-23, 2018 at Prague, Czech Republic, Düzenleme kurulu üyesi
17. World Food Science and Technology Congress, October 15-16, 2018 Greece, Athens, Greece, Düzenleme kurulu üyesi
18. 2nd International Congress and Expo on Agriculture & Horticulture (ICEAH-2019), August 12-13, 2019 in Prague, Czech Republic, Düzenleme kurulu üyesi